

Rețetă de Sărbători – Fleică de mangalița în VIN Rubiniu



Rețetă de Sărbători – Fleică de mangalița în VIN Rubiniu



Această rețetă tradițională românească oferă o experiență culinară autentică, combinând gusturi și arome specifice pentru a crea un deliciu perfect pentru sărbători. Prepararea necesită răbdare și atenție, dar rezultatul este cu siguranță memorabil. Poftă bună!

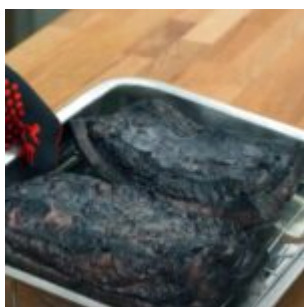
- 2 buc burtă/fleică de mangalița
- 1 căciulie usturoi
- 1 ceapă roșie
- 20 frunze salvie
- 5 g cimbru uscat
- 50 g zahăr brun
- 100 g sare
- 2 g bicarbonat
- 10 boabe ienibahar

- 1/2 linguriță piper sishuan
- 1 linguriță piper boabe
- 2 cuișoare
- 1 l vin roșu
- 1 l apă

1. Tăiați usturoiul și ceapa în felii. Amestecați cu salvie, cimbru, zahăr brun, sare, ienibahar, piper Sichuan, piper boabe, și cuișoare într-un mojar. Adăugați bicarbonatul de sodiu și vinul roșu, amestecând bine.



2. Puneți fleica de mangaliță în marinadă și acoperiți cu apă. Lăsați la marinat pentru două săptămâni, întorcând carnea zilnic.
3. După marinare, uscați fleica și coaceți-o în cuptor la 80 de grade Celsius, cu ventilație, timp de aproximativ două ore și jumătate, până când temperatura internă ajunge la 70-75 de grade Celsius.



4. După coacere, afumați fleica timp de trei zile (cu pauze între sesiuni de afumare), folosind un fum rece. În ultima zi, adăugați puțină căldură pentru a asigura că totul este bine gătit.
5. Lăsați fleica să se răcească după afumare, apoi tăiați-o în felii și serviți.

